

●漁況情報

- 2月上旬から中旬にかけて、長井町漁協所属の底魚釣り漁業者は、長井沖の水深 1,000m前後の漁場でメヌケ類やアブラボウズ等を漁獲していました。当センターの漁業調査指導船「江の島丸」が過去に開拓した漁場での釣果ですが、漁場が狭く一度に多くの漁船が操業できないため、漁業者は「メヌケやムツ等の新たな漁場開拓をして欲しい」と話していました。
- 2月19日、大磯二宮漁協所属の漁業者が大磯地先で養殖ワカメの収穫を行いました。今年の冬は海水温が高いため成長が悪いことや、4日前の大しけでワカメが切れて短くなってしまったことから、今期は収穫量が減るかもしれないと話していました。



収穫したワカメの天日干し風景

- 2月下旬、横浜から三浦半島にかけての各浜では養殖ワカメの収穫が本格化し、ワカメの天日干し風景が見られるようになりました。収穫されたワカメは生干しや湯がき干しの他、塩蔵ワカメ等に加工されます。「かながわの名産 100 選」にも選定された旬の「三浦半島・横浜のわかめ」をこの機会に是非ご賞味ください。

●浜の話題

- 2月19日、小坪漁協は（公財）県栽培漁業協会が生産した平均殻長 30 mmのアワビ種苗 7,000 個と、当センターが生産した殻高 20~30 mmのサザエ種苗 14,300 個を地先漁場に放流しました。種苗の一部（上記のうちアワビ 4,000 個、サザエ 2,300 個）は（公財）相模湾水産振興事業団の支援を受け放流したものです。また、アワビは船上からまくと魚などに食べられてしまうため、海底で自然にはい出せる平カゴに入れて放流しました。サザエ、アワビとも質の良い元気な種苗でした。
- 2月23日、県水産課と当センターは、長井町漁協所属の宮川さん（房竹丸）を講師として長井漁港周辺で漁業体験研修を開催しました。参加した研修生は 20~30 代の漁業就業希望者 6 名で、宮川さん自身の他業種から参入した経歴は、研修生にはおおいに参考になったようです。研修生の中には、就業を目指して再度乗船した方や、早速 4 月から漁業就業する見込みの方もいて、本研修の手応えが感じられました。



漁業体験の様子

○ 2月28日、当センター相模湾試験場が江の島片瀬漁協所属の漁業者と協力して試験養殖をしたヒロメ（ワカメに近縁な暖海性の海藻）の収穫を行いました。漁業者がヒロメを試食し、歯応えやぬめりがある一方、ワカメと比べ香りや味が弱いため、新たに普及していくためには加工方法や食べ方等の工夫が必要と話していました。



ヒロメの収穫



収穫したヒロメ（手前の4カゴ、他はワカメ）

○ 養殖ワカメの収穫が行われるこの時期、漁業者から「干しワカメに黄色や赤い点々がある」と相談を受けます。これはタレストリスという体長数mmのケンミジンコ（エビ、カニなどと同じ甲殻類）の一種が原因で、ワカメの葉に付着した痕が黄色い点になります。また、タレストリス本体が干しワカメに残ると、赤い点状にも見えます。養殖ワカメは天然海域で農薬等を使わずに育てるため、このように様々な生き物の住処になることもあります。



干しワカメの上のタレストリス（矢印の先の赤い点）



タレストリスの顕微鏡写真

●お知らせ

○ 3月23日（月曜日）9時からNHK Eテレで放映予定（再放送：Eテレ24日（火曜日）11時～、NHK総合27日（金曜日）10時15分～）の『きょうの料理』で、神奈川県のアカモクがメイン食材として取り上げられます。この番組は昭和32年から続く長寿番組で、アカモクが取り上げられるのは初めてとのことです。番組には小坪漁協所属の座間指導漁業士（ヴェルデ丸）が出演します。小坪沖でアカモクを収穫する様子や、座間さんが経営するレストランでアカモクを使った料理を出演者が試食する様子が取材されたそうです。

- 『きょうの料理』番組ホームページURL：<http://www4.nhk.or.jp/kyounoryouri/>